



## CHAMPAGNE MOUTARDIER

### *Alchimie - Extra Brut*

80% Meunier - 20% Chardonnay

*Het uiterlijk* heeft een heldere lichtgele goudkleur, met diepe strogele reflecties in het glas. De champagne wordt geanimeerd door fijne, levendige bubbels die een delicate kraag voeden. De visuele sensatie kondigt een rijke en genuanceerde wijn aan.

*De neus* heeft warme appel, geroosterde mango, vanillecrème, geroosterde ananas, gekonfijte citroen, abrikoos, passievrucht, met rokerige accenten. Beluchting van de champagne onthult tonen van boter, kweepeercompote, Mirabelle pruim, gegrilde amandel, acacia-honing, perzik, gekonfijte peer, mimosa, en komijn, dit alles met honing- en geroosterde accenten.

*De smaak* is soepel en fris, met een romige mousse. De champagne ontwikkelt een sappigheid, ondersteund door citroenzuur en geel fruit. Het middensegment wordt gedefinieerd door een kalkhoudende mineraliteit, die een fruitige resonantie aan het gehemelte verleent. Het werk dat in de wijngaard wordt verricht, wordt fijn in de wijn gewoven, waardoor deze pronkt met al het fruit dat hij bevat, terwijl de frisheid en het opmerkelijke vlezige gevoel behouden blijven. De zorgvuldige dosering vertegenwoordigt het laatste element van deze alchemie, die tegelijkertijd lekker en gastronomisch is.

*Alchimie - Brut* is een uitzonderlijke champagne, waarvan de zintuiglijke facetten uw momenten van delen en fijne gastronomie laten vibreren. Wij stellen voor om van deze champagne te genieten bij een temperatuur vanaf 9°C, in een slanke en gebogen fluit.



#### *Technische informatie :*

Dosering : 4,0 g/l

Oogstjaar : 2013

Gebotteld : 2014

(95% en 5 % reservewijn)

Vinificatie : Eiken vat voor de Meunier  
en Inox voor de Chardonnay

Ongefilterd